

Auszeichnung beim „Großen Preis des Mittelstandes 2021“

Große Ehre wurde der Upländer Bauernmolkerei am 18. September 2021 in Würzburg zuteil. Bei der Gala zum 27. Wettbewerb „Großer Preis des Mittelstandes“ der Oskar-Patzelt-Stiftung wurde die Molkerei als Finalist des Bundeslandes Hessen ausgezeichnet.



Vertreter:innen der Upländer
Bauernmolkerei bei der
Preisverleihung v.l.n.r.:
Mario Steinhausen,
Tobias Kleinsorge,
Christoph Heerd,
Henrike Habermann-Diez,
Andreas Siegert,
Karin Artzt-Steinbrink

Foto: Boris Löffert, Oskar-Patzelt-Stiftung

„Nach der Nominierung und unserer erstmaligen Bewerbung hätte ich nicht damit gerechnet, direkt so eine Auszeichnung zu erhalten. Besonders im Jahr des 25-jährigen Bestehens und mit Hinblick auf den Neubau ist die Auszeichnung eine schöne Bestätigung für alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, freute sich Karin Artzt-Steinbrink.



Mehr
zu unserem
großen
Jubiläums-Fest
erfahren Sie
im Innenteil!



Bundesweit waren 4674 Unternehmen für den Wettbewerb nominiert, von denen 667 die „Juryliste“ erreichten. Die Molkerei hatte sich mit vier anderen Bewerbern als Finalist für das Bundesland Hessen bei der Juryentscheidung durchsetzen können. „In diesem Wettbewerb stehen die ganzheitliche Bewertung eines Unternehmens, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse insgesamt sowie die Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung, nicht nur für das Unternehmen, sondern für die Gesellschaft, im Vordergrund“, beschrieb Petra Tröger, Vorstand der Oskar-Patzelt-Stiftung ihre Beweggründe.

Nachhaltigkeit beim Neubau

Bei dem Neubau unseres neuen Produktionsgebäudes setzen wir auf einen nachhaltigen Energiemix. Die Verarbeitung von Milch ist energieintensiv. Der Neubau verfügt über ein gasbetriebenes Block-Heizkraftwerk. Dieses produziert nicht nur Wärme, sondern auch 240 Kilowatt Strom. Zusammen mit der geplanten Photovoltaik-Anlage soll das zwei Drittel des Energie-Bedarfs von 500 Kilowatt pro Stunde abdecken. „Als Öko-Molkerei ist es uns wichtig,



Liebe Kundinnen und Kunden,

wir blicken zurück auf ein ganz besonderes Jahr, das ganz im Zeichen unseres 25 jährigen Jubiläums stand. Ganz besonders haben wir uns gefreut, dass wir im September eine Jubiläumsfeier in unserem neuen Produktionsgebäude ausrichten konnten.

Gehrt wurden hier Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, ebenso wie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die von Beginn an in der Molkerei arbeiten. Gemeinsam haben wir ganz besondere Pionierarbeit für faire Milchpreise, den Verzicht auf Gentechnik und hohe Standards beim Thema Tierwohl geleistet.

Wir richten unseren Blick auch in die Zukunft, in den nächsten Monaten startet die Produktion in unserem Neubau, der ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit steht: wie bisher 100 % Ökostrom, nachhaltige Energieproduktion und soweit möglich nachhaltige Baustoffe sowie Abfüllung in Mehrweg-Glas.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzliche Grüße,

Karin Artzt-Steinbrink

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin

► so wenig Energie wie möglich zu verbrauchen“, so Aufsichtsratsvorsitzender Josef Jacobi: „Aber die, die wir benötigen, wollen wir wenigstens so weit wie möglich selbst herstellen.“

Während die Milch bei der Verarbeitung auf 72 bis 75 °C erhitzt wird, ist bei der Abfüllung jedes Grad weniger ein Gewinn. Die dazu verwendete Eiswasser-Zubereitung funktioniert wie die Technik im Kühlschrank. Dabei setzen wir mit Ammoniak auf ein natürliches Kühlmittel und kommen trotz der Größe mit nur 300 Kilogramm aus. Über eine Glykol-Lösung erfolgt die Verteilung im gesamten Betrieb. Die Eiswasser-Speicherung bietet auch die Gelegenheit Energie zu speichern.

Durch die Umstellung der Energieversorgung auf ein regeneratives Energiesystem lässt sich die Umweltbelastung deutlich reduzieren.



Ein Tag des Rückblicks und Start in die Zukunft

Jubiläumsfest am 4. September 2021

Was wäre ein besseres Geburtstagsgeschenk gewesen, als bei strahlend blauem Himmel und Sonnenschein in dem fast fertig gestellten, neuen Produktionsgebäude feiern zu können? Emotional und beeindruckend, rückblickend und zukunftsorientiert - das sind die Schlagworte der Feier zum 25-jährigen Bestehen der Upländer Bauernmolkerei im Neubau in der Milchstraße in Usseln. Fast 400 geladene Festgäste - darunter natürlich die Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Weggefährten, Kunden und Lieferanten - haben es sich nicht nehmen lassen, ihre Glückwünsche zu überbringen und gleichzeitig die neue Produktionsstätte bei einer Führung unter die Lupe zu nehmen. Die Wiedersehensfreude nach so langer Zeit war bei den Gästen groß, es wurde viel geredet und gemeinsam gefeiert.

Natürlich standen die Menschen der ersten Stunde der Molkerei bei der Feier im Mittelpunkt. Die Bäuerinnen und Bauern, die von Beginn an die Milch ihrer Kühe nach Usseln liefern, wurden ebenso geehrt wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die seit 25 Jahren im Unternehmen arbeiten.



Die geehrten Bäuerinnen und Bauern.





Die für 25 Jahre geehrten Mitarbeiter:innen und Geschäftsführung v.l.n.r.: Karin Artzt-Steinbrink, Tobias Kleinsorge, Andreas Siegert, Conni Schröder, Andrea Quick, Jens Schäfer, Michael Peters, Dieter Matusche, Sven Lorenz.



Josef Jacobi, Karin Artzt-Steinbrink und Bernd Kramer wurden für ihr Lebenswerk geehrt.

Zu den Gratulanten gehörte die hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Priska Hinz. Die Ministerin zeigte sich beeindruckt, was sich in dem Jahr seit der Übergabe des Förderbescheides in der Milchstraße getan hat. „Was hier in Usseln seit 25 Jahren passiert, ist vorbildlich. Ein Unternehmen nicht nur mit regionalem und ökologischem Charakter, sondern mit fairem Milchpreis für die Bauern, ohne Gentechnik und mit hohen Standards beim Thema Tierwohl“.



Willingens Bürgermeister Thomas Trachte, der seit Jahren dem Museumsverein angehört, war von Anfang an Wegbegleiter der Bauernmolkerei. „Ich bin sehr froh und glücklich, ein Unternehmen wie dieses am Standort Usseln halten zu können. Die Molkerei ist nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber in der Gemeinde, sondern auch ein Aushängeschild und Werbeträger für das Upland. Darauf sind wir sehr stolz“, so Trachte.

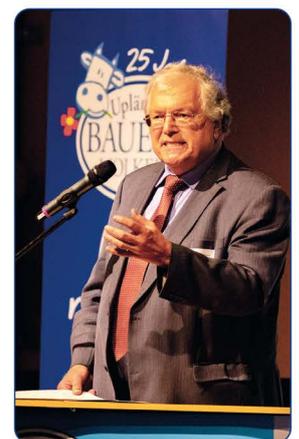


Gita Sandrock, Vorstandsvorsitzende von Bioland Hessen e.V. blickte auf die Pionierarbeit zurück, die die Köpfe der Molkerei in ihren Anfängen leisteten und es bis heute tun.



Kleinbäuerliche Landwirtschaft sorgt für hochwertige Lebensmittel & Klimaschutz

Der Ehrenvorsitzende des BUND, Prof. Dr. Hubert Weiger betonte in seinem Jubiläumsvortrag, wie wichtig ein Unternehmen wie die Upländer Bauernmolkerei ist, um die kleinbäuerliche Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern.



An die Grußworte schloss sich der von Josef Jacobi moderierte Milchtalk zum Thema „Jeder Hof zählt“ an. Karsten Schmal, Vizepräsident und Milchsprecher des Deutschen Bauernverbandes, Georg Janßen, Bundesgeschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V., Prof. Dr. Hubert Weiger, sowie Sven Lorenz, Vorsitzender der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. beleuchteten die aktuelle Situation in der Landwirtschaft.



Im Rahmen des 25-jährigen Jubiläums überreichte Landrat Dr. Reinhard Kubat einen Förderbescheid des Kreises an die Verantwortlichen der Upländer Bauernmolkerei.

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hatte im Rahmen seiner Infrastrukturförderung eine Zuwendung in Höhe von 200.000 € für investive Maßnahmen gewährt. Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink bedankte sich im Namen der Upländer Bauernmolkerei für die Förderung.



Führungen durch die neue Produktionsstätte

Nach dem offiziellen Teil ließen die Gäste es sich nicht nehmen, den beeindruckenden Neubau der Molkerei und die Technik bei einer Führung zu begutachten. Da die Molkerei in den kommenden Wochen mit der Produktion aus dem Usselner Ortskern umzieht und die Milch am neuen Standort abgefüllt wird, war das auch eine der letzten Gelegenheiten für so eine Besichtigungstour. Bald werden nicht nur die bekannten Produkte dort abgefüllt, sondern es wird auch Milch in Mehrweg-Glasflaschen sowie erstmalig auch Joghurt abgefüllt - ebenfalls in Mehrweg-Gläser.



Upländer heiße Winterschokolade

für 3-4 Gläser

1 Bio-Orange

3-4 Kardamomkapseln

100 g Zartbitterschokolade

500 ml Upländer Milch

100 g Upländer Schlagsahne

Die Orange waschen und die Hälfte der Schale dünn abschälen. Die Kardamomkapseln mit einem Messer leicht andrücken und die Schale entfernen. Die Samen in einem Mörser fein mahlen. Die Schokolade grob hacken. Die Milch in einen Topf gießen. Schokolade, Gewürz und Orangenschale zufügen und unter Rühren langsam erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist - nicht kochen. Die Schokomilch abgedeckt ziehen lassen und währenddessen die Sahne steif schlagen. Die heiße Schokomilch durch ein Sieb in Gläser füllen. Die geschlagene Sahne darauf geben und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

bio
regional
& fair

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.bauernmolkerei.de



Impressionen vom Jubiläumsfest



Rezept zum Sammeln



Upländer heiße Winterschokolade



Unsere frische Bio-Vollmilch ist ab November wieder im Winter-Design im Handel erhältlich!



Jubiläumsspende Wildkirschenallee

Wir möchten auch aktiv etwas für den Umweltschutz im Upland tun und haben daher gemeinsam mit der Gemeinde Willingen eine Wildkirschenallee am Wanderweg zwischen dem alten und neuen Produktionsstandort gepflanzt.



Imagefilm

BIO, REGIONAL & FAIR

Das ist seit 25 Jahren das Motto der Upländer Bauernmolkerei. Was genau dahinter steckt, verraten wir Ihnen in unserem brandneuen Imagefilm und mehreren Kurz-Dokus zu besonderen Themen!



Mehr Infos und die Filme finden Sie auf unserer Homepage:
www.bauernmolkerei.de

Folgen Sie uns auch gerne in den Sozialen Medien:

Instagram: [@uplaenderbauernmolkerei](https://www.instagram.com/uplaenderbauernmolkerei)
Facebook: [@bauernmolkerei](https://www.facebook.com/bauernmolkerei)

Video: MOONROCK MEDIA

Bio-Brotbox zum Schulstart

– und das Abenteuer Schule kann beginnen

Die Bio-Brotbox-Initiative Willingen-Usseln verteilt wieder an 500 Schulanfänger:innen in Teilen von Nordhessen zum Start des neuen Schuljahres die bekannte gelbe Brotbox. Die wiederverwendbare Box wurde am Vortag von Mitarbeitern der Upländer Bauernmolkerei gefüllt - mit Vollkornbrot, Tomaten, Mini-Mettende, Vollmilch und weiteren hochwertigen Bio-Produkten als Beispiel für ein gesundes und ausgewogenes Schulfrühstück.

Die offizielle Übergabe fand am 9. September auf dem Pausenhof der Mittelpunktschule in Adorf statt. Bei der Verteilung half Landrat Dr. Reinhard Kubat gemeinsam mit Karin Artzt-Steinbrink und Christian Breindl, Betriebsleiter vom Bio-Garten Flechtdorf. Mit dabei war auch der diesjährige Pate der Aktion Robin Kloß, Skispringer vom SC Willingen. Er erklärte den Kindern, wie wichtig ein gesundes Frühstück ist um 100%



von links nach rechts: Jan Martin Speer, Lehrer, Landrat Dr. Reinhard Kubat, Karin Artzt-Steinbrink, Christian Breindl, Betriebsleiter vom Biogarten Flechtdorf, Robin Kloß, Skispringer vom SC Willingen

fit und erfolgreich zu sein. Das Besondere: Robin Kloß erhielt zu seinem Schulstart auch schon eine Biobrotbox, und freut sich sehr, dass es die Aktion in seiner Heimat immer noch gibt. Christian Breindl brachte seinen alten Schulranzen mit. Auch damals waren schon eine Brotbox und ein Apfel drin, erinnerte er sich.

Weitere Informationen unter:
www.bio-brotbox.de